

## VINHAS DO CARNEIRO BRANCO

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: Regional Lisboa

CASTAS: Arinto e Fernão Pires

IDADE DA VINHA: 15 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

### NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, na cor citrina a palha claro. Frutado intenso, com predominância de aromas a frutos tropicais, principalmente ananás. Presença também do aroma floral característico da casta Fernão Pires. Sabor: Vinho equilibrado e harmonioso Impressão geral: Vinho com ligeira acidez, fresco e muito equilibrado. Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo..

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,50 %

Acidez total: 5,9 g /L

Açúcar residual: <1,5 g/L

PH: 3,40

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## VINHAS DO CARNEIRO ROSÉ



REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: Regional Lisboa

CASTAS: Castelão e Tinta Roriz

IDADE DA VINHA: 25 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, separou-se o mosto das massas, que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

### NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, cor rosa pálido. Aroma frutado, com predominância de aromas a frutos vermelhos e compotas. Na boca equilibrado e harmonioso, com ligeira acidez, e muito fresco, a sobressair a fruta vermelha de bosque madura. Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,50 %

Acidez total: 5,7 g /L

Açúcar residual: <1,5 g/L

PH: 3,37

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos

## VINHAS DO CARNEIRO TINTO

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: Regional Lisboa

CASTAS: Castelão, Tinta Roriz e Touriga Nacional

IDADE DA VINHA: 12 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa

### NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, cor vermelha rubi vivo. Salientam-se os aromas a frutos vermelhos maduros frescos. Na boca com complexidade mas muito equilibrada e aveludado, muito fresco. Este vinho poderá acompanhar pratos de carne e massas, excelente companhia em barbecues. É um excelente vinho para o quotidiano.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13 %

Acidez total: 5,25 g /L

Açúcar residual: <0,6 g/L

PH: 3,56

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## QUINTA DO CARNEIRO BRANCO

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: DOC Alenquer

CASTAS: Arinto

IDADE DA VINHA: 12 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C. 20% do Lote estagiou em barricas de carvalho francês usadas.

### NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, cor citrina a palha. Fruta cítrica e pêsego a sobressair. Vinho com uma frescura muito sedutora e persistente, sendo bem evidente um aroma de boca a fruta de caroço, lichias e algumas notas de mel. Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12 %

Acidez total: 4,14 g /L

Açúcar residual: <1,5 g/L

PH: 3,54

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## QUINTA DO CARNEIRO TINTO

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: DOC Aenquer

CASTAS: Castelão, Trincadeira, Cabernet Sauvignon.

IDADE DA VINHA: 20 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa. 20% do lote estagiou em barrica de carvalho francês usada

### NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, granada ligeiramente acastanhada. Aroma a frutos vermelhos maduros. Na boca, complexo, macio e bem equilibrado, boa estrutura, muito fresco., taninos macios, muito elegante e fácil de beber.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,5 %

Acidez total: 4,95 g /L

Açúcar residual: <0,6 g/L

PH: 3,78

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## QUINTA DO CARNEIRO RESERVA BRANCO



REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: IGP Lisboa

CASTAS: Arinto, Pinot Grigio e Chardonnay.

IDADE DA VINHA: 20 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C. Parte vinificada em barrica e parte em inox. Envelhecimento: Estagiou durante 5 meses em barricas novas de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Cor citrina a palha claro, aroma frutado ligeiro. Vinho seco denotando uma frescura ácida não exagerada que o torna equilibrado e harmonioso, sendo bem evidente um aroma de boca interessante e persistente, que espelha bem as características das castas brancas da Quinta do Carneiro, apresentando um equilíbrio entre acidez, e o estágio em madeira. Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco, e queijos amanteigados.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13 %

Acidez total: 6,90 g /L

Açúcar residual: <2,5 g/L

PH: 3,40

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## QUINTA DO CARNEIRO RESERVA TINTO

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: DOC Alenquer

CASTAS: Touriga Nacional, Trincadeira e Cabernet Sauvignon.

IDADE DA VINHA: 20 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa. Envelhecimento: Estagiou durante 10 meses em barricas novas de carvalho francês usada.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi escuro ligeiramente acastanhada. Aroma sedutor com alguma complexidade, notas de fruta preta de bosque. Na boca vinho muito sedutor e macio, com bom corpo onde sobressaem sabores de especiarias e menta, envolvidos por taninos macios. Boa acidez que confere ao conjunto um carácter longo, harmonioso e convidativo. Ainda equilibrado apesar de alguma idade. Este vinho poderá acompanhar pratos de carne principalmente os assados e pratos de enchidos..

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5 %

Acidez total: 5,90 g /L

Açúcar residual: < 2,5 g/L

PH: 3,70

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## PACTUS PINOT GRIGIO RESERVA



REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: IGP Lisboa

CASTAS: Pinot Grigio

IDADE DA VINHA: 7 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C. Lote estagiou durante 6 meses em barrica de carvalho francês usadas.

### NOTAS DE PROVA

Cor citrina a palha claro. Frutado ligeiro a polpa de frutos amarelo. Vinho seco, fresco e harmonioso, sendo bem evidente um aroma de boca interessante e persistente Muito sedutor, com um bom volume de boca e comprido no seu final. Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco e sushi.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12 %

Acidez total: 4,8 g /L

Açúcar residual: <1,5 g/L

PH: 3,43

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## PACTUS ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: Regional Lisboa

CASTAS: Alicante Bouschet

IDADE DA VINHA: 20 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa. Estágio em barricas de carvalho americano usadas durante 6 meses .

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura e densa. Salientam-se os aromas a frutos pretos de bosque. Complexo com boa estrutura denotando grande presença de taninos arredondados pelo corpo do vinho, excelente, capacidade de envelhecimento em garrafa. Este vinho poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como caça de pelo, enchidos e queijos amanteigados

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14 %

Acidez total: 6,7 g /L

Açúcar residual: < 0,6 g/L

PH: 3,51

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos



## PACTUS CABERNET SAUVIGNON



REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: Regional Lisboa

CASTAS: Cabernet Sauvignon

IDADE DA VINHA: 12 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa. Estágio em barricas de carvalho americano usadas durante 6 meses .

### NOTAS DE PROVA

Cor granada, ligeiramente acastanhada. Salientam-se os aromas de pimentos e frutos vermelhos. Na boca complexo com boa estrutura denotando alguma evolução com um final de boca, macio e persistente. Poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como caça de pelo, enchidos e queijos amanteigados

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14 %

Acidez total: 6,24 g /L

Açúcar residual: < 0,6 g/L

PH: 3,92

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos





## PACTUS MERLOT

REGIÃO: Alenquer - Lisboa

DENOMINAÇÃO: Regional Lisboa

CASTAS: Merlot

IDADE DA VINHA: 10 Anos

SOLO: Argilo-Calcário

### VINIFICAÇÃO

Desengace parcial e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa de 8-10 dias.. Estágio em barricas de carvalho francês usadas durante 6 meses .

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi acastanhada. Aroma Notas de pirazinas, aromaticamente semelhante aos pimentos típicos da casta, em perfeita harmonia conferida pela madeira Revela boa estrutura e complexidade com os taninos arredondados pela madeira de carvalho em que estagiou. Vinho muito equilibrado e elegante com final de prova longo e persistente. Típica da casta, com os pimentos sempre muito presentes. Este vinho poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como enchidos e queijos curados.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5 %

Acidez total: 4,84 g /L

Açúcar residual: < 0,7 g/L

PH: 3,80

*(Contém sulfitos)*

ENÓLOGO: Ricardo Santos